



Bayernglück

## LACHSNUDELN MIT BROKKOLI

### Zutaten

300 ml Haferdrink "Das Original"  
250 g Lachs  
350 g Brokkoli  
180 g Penne  
50 g Schmelzkäse  
Kräutersalz  
Pfeffer  
Muskatnuss gemahlen  
Etwas Parmesan



Schwierigkeitsgrad: leicht



Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten



Zutaten für: 4 Portionen



Kaloriendichte: gering

### Zubereitung

1. Lachs kurz scharf anbraten und mit Kräutersalz würzen - den Lachs herausnehmen.
2. Brokkoli in die Pfanne geben und ebenfalls anbraten. Mit Haferdrink ablöschen. Kräutersalz, Pfeffer sowie Muskatnuss hinzugeben und abschmecken.
3. 50 g Schmelzkäse unterrühren. Die nach Anweisung abgekochten Nudeln dazugeben. Etwas einköcheln lassen.
4. Vor dem Servieren den Lachs in Stücke teilen. Anschließend zu den Nudeln geben.
5. Nach Belieben mit Parmesan bestreuen.

